Nr. 20. **Warszawa, dnia 3 (15) Maja 1875 r.** **Rok IV.**

TYGODNIK ROLNICZY.

WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ.

Prenumerować można we wszystkich księgarniach w kraju i zagranicą, lub **najlepiej** przesełając pieniądze wprost pod adresem: **Do Redakcyi Tygodnika Rolniczego, w Warszawie Alea Jerozolimska Nr. 34 (nowy),** gdzie wszelkie listy i korespondencje adresować należy.

Ogłoszenia wszelkiego rodzaju przyjmują się za stosowną opłatą.

PRENUMERATA WYNOSI:

w Warszawie:	Na prowincyi i w Cesarstwie z przesyłką w opaskach opakowaniem i ekspedycją:
rocznie rsr. 4 kop. 80	rocznie rsr. 6 k. —
półrocz. „ 2 „ 40	półrocz. „ 3 „ —
kwartał. „ 1 „ 20	kwartał. „ 1 „ 50
za odnoszenie do domu dopłaca się 10 kop. na kwartał.	

W **Austryi** w stosunku 10 złr. rocznie;—**w Prusach** rocznie 6 talarów w. p.

Cena Numeru pojedyńczego kop. 15.

KREDYT ROLNICZY.

Właściciele, Dzierżawcy, Hodowcy.

Rolnictwo wtenczas dopiero prosperować będzie, kiedy wejdzie na drogę gospodarstwa natężonego. Gospodarstwem natężonem nazywamy takie, które się prowadzi przy pomocy silnego nawożenia, udoskonalonych narzędzi, wyborowych nasion, ulepszonego dobytku, nawadniania, drenowania, uprawy roślin okopowych, płodozmianów racyjonalnie urządzonych, i t. d., i t. d. Otóż ażeby należycie zużytkować te czynniki, dla właściciela jak i dla dzierżawcy, potrzeba pieniędzy; w krajach wysoko w kulturze posuniętych, liczy się na morgę 150, 225 do 300 rs. na morgę, i nic dziwnego, jeżeli z 400 morgów ziemi można zebrać 3,750 centnarów produktów brutto. Zboże daje w stosunku 14 do 15 korcy z morga; buraki średnie 625 centnarów, pasza jest świetna, dobytek nie pozostawia nic do życzenia, narzędzia najracyjonalniej dobierane. Właściciel w pełni postępuje drogą gospodarstwa natężonego; łączy on w sobie dwa warunki, o których mówiliśmy poprzednio, ma pieniądze i naukę; dla tego też gospodarstwo stało się bogatym przemysłem, znakomite przynoszącym korzyści, i szczodrze płacącym procent od użytych kapitałów. U nas bardzo jeszcze do tego daleko; gdybyśmy mogli średnio jedną dziesiątą część tego kapitału posiadać na morgę, już tem samem gospodarstwa weszłyby na drogę postępu. Gdybyśmy skrupulatnie obliczyli to co kto posiada, znalazłyby się miejscowości, że summy wyżej wykazanej nietylko nie ma w ruchu jako kapitału obrotowego, ale w takich właśnie, a może i wyższej ilości obciążają własność ziemską ciężary i wierzytelności; zamiast przeto ułatwić prowadzenie gospodarstwa, szukać środków podniesienia produkcyi, właściciel ciągnąć musi do ostatka, ażeby się tylko mógł utrzymać przy ziemi, jako ostatnim środku egzystencyi.

Są ludzie, których umysł nie odpowiada dzisiejszej epoce, którzy mają szkodliwy zwyczaj powtarzać, ilekroć jest mowa o uorganizowaniu kredytu rolniczego na trwałych podstawach, następującą śpiewkę: „Ziemia nie wiele przynosi, 3, 4%, dla tego też rolnik nie może pożyczać pieniędzy bez narażenia się na upadek niezawodny.“ Zdanie to jest wielkim błędem. Rzeczywiście przy lichem prowadzeniu gospodarstwa, w którem wszystko kuleje, przy którem brakuje wszystkiego, przy zbiorze 4 do 5 korcy z morgi, z powodu braku nawozu, lichej uprawy, poślednej wartości nasienia, jeżeli rolnik pożycza pieniędzy żeby spłacać długi hypoteczne, niejako kupować ziemię, której tytuł własności tylko posiada, musi upaść prędzej lub później, temu zaprzeczyć trudno; ale jeżeli za pomocą właściwie użytych nawozów, uprawy oszczędnie ale należycie wykonanej, dojdzie do tego, że wyżywi liczny i wysokich przymiotów dobytek, że otrzyma 15 do 20 korcy zboża z morga; jeżeli będzie mógł nawodnić, wydrenować właściwie, sadzić drzewa owocowe wybornych gatunków, nareszcie nic nie zaniedba, ażeby

Hodowla morwy i jedwabników.

Jedwabnik.

Jedwabnik jest gąsiennicą motyla ćmy, szarej barwy, *bombyx mori.* Po wyjściu z jajka ma 0,002 metra długości, a waga jego wynosi 1700-ą część gramma.

Żywi się liśćmi morwy białej i przyjmuje również niektóre inne listki, a mianowicie młodą sałatę i scorsanero. Im więcej temperatura jest wysoką, tem więcej zjada i tem krótszem jest jego życie. W niektórych jedwabiarniach, za pomocą przyrządów przewiewnych, które łączą się jedne z powietrzem zimnem, inne z gorącem i które rozprawadzają to powietrze zimne lub gorące według potrzeby, tam gdzie się znajduje jedwabnik, starają się regularnie utrzymywać 22 do 24 stopni ciepła. W takim razie hodowla trwa przez dni trzydzieści.

W chwili urodzenia jedwabnik jest brunatny lub czarniawy z powodu włosków któremi jest pokryty. Zwolna traci włoskowatość i staje się białym. Z tyłu głowy spostrzegamy pierwszy pierścień, potem trzy inne pierścienie, które się łączą z jamą piersiową przyszłego motyla i które tworzą gruczołowatość pomarszczoną, opatrzoną sześciorgiem nóg stawowych i łuskowatych. Dalej znajduje się 8 pierścieni, prawie równych pomiędzy sobą, z których 3, 4, 6 i 8 mają po parze nóg mięsistych, w kształcie brodawek i pokrytych miękką skórką.

Po czterykroć w przebiegu życia, jedwabnik zmienia naskórek. Za każdym razem skoro jest gotowym uledz tej zmianie, przybiera barwę żółtawą i przestaje jeść; potem rzuca tu i owdzie kilka nitek jedwabistych, pod któremy się umieszcza podnosząc w górę część przednią swojego ciała, nachylając głowę ku ziemi. Pozostaje tak nieruchomym 12 do 24 godzin. Po tym śnie, jedwabnik się porusza, a ponieważ dawny jego naskórek przyczepiony jest nitkami jedwabnemi do przedmiotów zewnętrznych, z łatwością go się pozbywa. Po upływie godziny, bierze się do jadła i apetyt jego zwiększa się aż do maximum natężenia, który trwa aż do dwóch dni przed nowem zrzuceniem skóry. Przed ostatniem zrzuceniem żarłoczność jedwabnika staje się tak wielką, że w stosunku wagi swojego ciała zjada 60 razy więcej aniżeli koń.

Przypuściwszy, że życie jedwabnika trwa dni 30, dzieli się ono na 5 wieków, a mianowicie:

1)	wiek od urodzenia, do	1	zrzucenia	5	dni
2)	„ „	1	„ 2	4	„
3)	„ „	2	„ 3	6	„
4)	„ „	3	„ 4	6	„
5)	„ „	4	do zupeł. przemiany	9	„
			Razem . . .	30	

miał porządne, w całem znaczeniu tego wyrazu gospodarstwo, bez zaprzeczenia otrzyma zadawalające rezultaty, pożyczka otrzymana z kassy rolniczej nigdy dla niego nie będzie uciążliwą, przeciwnie nawet znaczne przyniesie korzyści.

Czyliż wreszcie nie tym sposobem prowadzą się interesa w handlu, w przemyśle. Przemysłowiec, kupiec nie mający żadnego kredytu i nie mający dostatecznych do prowadzenia kapitałów, wegetuje tylko i nie robi nic takiego coby znaczne przynosiło korzyści; dla tego też wlecze ciężki żywot, jeżeli mu uda się uchronić od bankructwa. Z niczego nic nie będzie, jestto pewnik, którego podawać w wątpliwość niepodobna; lampa bez oliwy palić się nie będzie; jeżeli pieniądz jest nerwem rzeczy w sprawach wojennych, jest on niemniej nerwem w rolnictwie, bez tego czynnika ożywczego, całe ciało niezawodnie obumierać musi. Kredyt rolniczy staje się dziś koniecznością i ci którzy go utworzą na trwałych podstawach, wyświadczą ogromną krajowi przysługę, ponieważ dadzą znacznej liczbie ludzi możność zbogacenia się, ponieważ i w gospodarstwie zbogacić się można; bo przy ciężkich warunkach, w jakich się u nas rolnictwo znajduje, wiele moglibyśmy przytoczyć przykładów: wszystko kwitnie w kraju, w którym kwitnie rolnictwo, zdanie to powinno być wszędzie powtarzanem, jest to wielka prawda, która powinna być głęboko wyryta w umyśle wszystkich.

Kredyt rolniczy, niezaprzeczenie błogie przynieść może owoce dzierżawcy, właścicielowi, hodowcy.

Najściślejsza solidarność zachodzić powinna pomiędzy właścicielem i dzierżawcą; bez tego stosunku zaufania codziennego, bez tego wzajemnego szacunku, dzierżawca staje się wrogiem właściciela, życie staje się niemożebnem. Pragnąc ażeby ziemia była exploatowaną w dobrych warunkach pod każdym względem, właściciel powinien tenże sam mieć interes co i dzierżawca, i wskutek tego stać się niejako bankierem ostatniego, nie ma bowiem najmniejszej melioracyi, któraby nie przyniosła korzyści zobopólnej. Znaleźlibyśmy się w wieku złotem, żeby *entente cordiale* mogło zawiązać się pomiędzy ogółem, ale zachodzi ogrom przeszkód, po największej części niepodobnych do przezwyciężenia. W obecnych stosunkach ekonomicznych, właściciel nie zawsze ma kapitały do rozporządzenia, ale nawet wymaga ich więcej od dzierżawcy aniżeli ten udzielić może, a gdy nadejdzie termin wypłaty, znajduje się on w niemożności udzielenia zwłoki; konieczność jest dla niego prawem, wymaga on tego co mu się należy i dla tego ulepszania gruntowe nie wiele go obchodzą. Wszystkie te trudności usuną się, niebo się wypogodzi w dniu, w którym urządzonym zostanie bank rzeczywiście rolniczy, kiedy funkcyjonować będzie racyjonalnie, a bez zbytecznego ciśnienia dłużnika, co ma miejsce w obecnym stanie kredytu.

Dzierżawca uda się do banku celem otrzymania pieniędzy na ulepszenia, które wykonać zamierza w porozumieniu z właścicielem, który podpisem swoim i należytemi objaśnieniami ułatwi mu otrzymanie kredytu odpowiedniego do dzieła, które wykonać zamierza; ponieważ, jakieśmy to już wskazali, właściciel dostarczający kapitału, dzierżawca należycie go używający, w jednakim pracują interesie: ostatni otrzymuje prawie bezzwłocznie odpowiednie owoce, pierwszy zapewnia w przyszłości wyższą wartość majętności swojej, a oprócz tego pewien jest regularnego otrzymywania czynszu dzierżawnego.

Przypuśćmy nawet, że działania przez dzierżawcę rozpoczęte nie będą jeszcze w zupełności wykończonemi za nadejściem terminu, że wyprodukowane zboże nie mogło być spieniężone po cenie zadawalającej, dzierżawca rzetelny, pracowity, nie zakłopocze się, ponieważ za wpływem właściciela uzyskać może odroczenie terminu, za opłatą należnego procentu i dotrzyma zaciągniętych zobowiązań, skoro tylko zrealizuje to co ma w spichrzu, w oborze, jednem słowem, w gospodarstwie. Tym sposobem otrzymuje się wielkie zadowolenie dla obu: jeden rad, że może zapłacić drugiemu w terminie, drugi, że otrzymuje we właściwym czasie summę, która mu częstokroć niezbędnie jest potrzebną; ztąd pochodzi zgoda stała, która usuwa wszelką nienawiść społeczną, wynikającą z niezaspokojenia interesów w odpowiednim czasie.

Jaki wniosek wyprowadzić można z tego cośmy powiedzieli? że właściciele tak więksi jak i mniejsi, czynić powinni wszelkie usiłowania, ażeby utworzyć bank rolniczy. Powszechnem jest żądanie pieniędzy, mało kto troszczy się o to zkąd ich wziąść, byleby tylko otrzymać można. Kto chce czerpać ze źródła, powinien je pierwej zasilić należycie; utworzenie banków rolniczych powinno wykonać się choćby nawet z pewnemi ofiarami. Składanie niewielkich ilości, oszczędzonych w latach pomyślniejszych, powinno być zawiązkiem instytucyi tego rodzaju. Często bardzo słyszymy nawoływania prassy i ludzi najwięcej interesowanych w utworzeniu takiej instytucyi, że wielkie firmy finansowe powinny się do tego przyłożyć. Nie mielibyśmy nic przeciwko temu, gdybyśmy

---

Niektóre gatunki tylko trzy razy zrzucają skórę; w takim razie życie jedwabnika ma tylko 4 wieki.

Przy końcu ostatniego wieku jedwabnik zwolna jeść przestaje. Od razu wypróżnia się zupełnie; ciało jego zwija się w kłębek, staje się żółtawo przezroczystem i zdaje się że więdnie. Waga jedwabnika wynosi naówczas 5 do 6 grammów, długość 0,08 do 0,10 metra; grubość 0,01. Widzimy go jak się błąka tu i owdzie, starając się piąć w kierunku pionowym. Owad pragnie znaleźć miejsce korzystne do umieszczenia oprzędu, w którym ma przebyć przemianę. Potrzebuje kącika dwóch ścian, dwóch kawałków drzewa, przestrzeni dwóch splątanych gałązek. Skoro znalazł właściwe schronienie, rzuca tu i owdzie kilka nitek, które stanowią to co się nazywa *floretem* (*bourre de soie*). Potem umieściwszy się w środku i zgięty w kształcie podkowy, z grzbietem ku środkowi, z łapkami na zewnątrz, oprzęda się w szacowny kokon. Oprzęd taki składa się z jednej nitki grubości $1^{1}/_{4}$ do 2 setnych milimetra i długości 1,400 do 1,500 metrów (4900 do 5,250 stóp), z których prawie połowa jest zdolną do rozwijania. Nić ta poplątaną jest w tysiączne zygzagi. Za pomocą trąbki umieszczonej pomiędzy dwoma wałkami wargi spodniej, jedwabnik wypuszcza materyją z której składa się wyżej wzmiankowana nitka. Całkowita robota odbywa się w ciągu dwunastu godzin i wymaga około 300,000 poruszeń głową. Ponieważ nitka napuszczona jest silnym klejem, wszystko trzyma się razem i przedstawia pilśń stałą w kształcie łupiny jajkowatej, długiej 0,020 metra do 0,035, i średnicy 0,013 do 0,02 metra. Całość, łącznie z gąsienicą, waży tylko połowę tego co ważył jedwabnik doszedłszy do dojrzałości. Jednak oprzędy z których mają wyjść motyle samice przedstawia cokolwiek więcej wagi i po tych oznakach można je poznawać.

Po skończeniu oprzędu, jedwabnik zwija się w kłębek, pozostaje w tym stanie cztery do pięciu dni; potem przez poruszanie się, pozbywa się nakoniec swojej starej skóry. Wówczas stawszy się *poczwarką*, tworzy pewien rodzaj pieluch, które z białych wkrótce stają się czerwonoszare. W temperaturze 25^0 poczwarka przemienia się w motyla w ciągu 10 do 12 dni.

Za pomocą śliny właściwej motyl odwilża na jednym końcu oprzędu siatkę nitki jedwabnej. Rozsuwa ją za pomocą głowy i po półgodzinnem wysileniu, wychodzi. Wkrótce potem wydaje z siebie płyn czerwonawy bardzo ostry, poczem rozpościera skrzydła, żeby obeschły.

Motyl ten jest blado-żółty lub różowy, z mackami palmistemi. Samiec ma na skrzydłach dwie pręgi poprzeczne brunatne, w kształcie półksiężyca. Ma on 0,022 do 0,024 metra długości i 0,40 do 0,45 metra rozłożystości skrzydeł.

Samica jest większa. Samiec się porusza jako tako; ale żadne z nich nie lata. Znoszenie jaj zaczyna się we dwa lub trzy dni po urodzeniu motyli i trwa 60 do 70 godzin. Każda samica znosi 300 do 700 jajeczek. Na o-

nie byli w gruncie przekonanymi, że nawoływania te są głosem wołającego na puszczy, i że tylko drobne a zbiorowe wysilenia zdołają pokonać zobojętnienie dla niedostatku rolniczego. Cyfry mają swoją niezbitą logikę; ten kto może umieścić kapitały na 7, 8 do 10 a nawet wyżej od sta, ten co nawykł pieścić się widokiem papierów publicznych i znajdować rozkosz w obcinaniu od nich ogonków, kapitalizować je, lub przyjemnie wydawać w wielkich miastach w kraju lub zagranicą, temu nie można narzucić prawa umieszczania kapitału na 4, 5 lub 6%. Po zawiązaniu się instytucyi, po utrwaleniu jej kredytu, kapitały same wpraszać się będą o lokacyję. Za najlepszy, najwymowniejszy przykład niech nam posłuży *Kassa pożyczkowa Zjednoczonych przemysłowców w Warszawie*, która małemi założona środkami, rozwija się coraz silniej z wielkiem zadowoleniem biorących i dających; wpływ jej zbawienny powstrzymał nie jedno bankructwo, nie jedną rodzinę wybawił od grożącego niebezpieczeństwa. Dla czegóżbyśmy nie mieli wytworzyć *Kassy pożyczkowej Rolników*, którzy również jak tamci są przemysłowcami. Zawiązek tego rodzaju instytucyi mamy już w niektórych powiatach, należałoby rozszerzyć ich działalność przez zwiększenie funduszów odpowiedniemi wkładami, któreby dozwoliły uogólnić pole działania i w niedalekiej przyszłości położyć tamę szerzeniu się lichwy, na którą częste i tak słuszne słyszymy utyskiwania. Niedosyć jest żeby właściciele wnosili do kassy pieniądze, ale powinni oni dopomagać do podniesienia rolnictwa i wiedzy rolniczej, która do najdonioślejszych doprowadzi wyników.

Hodowla dobytku ważne dziś zajmuje miejsce w przemyśle rolniczym; u nas zostaje ona w szkodliwem zaniedbaniu, a brak odpowiednich na kupno rozpłodników funduszów, staje się ważną bardzo przeszkodą w rozwinięciu tej ważnej gałęzi gospodarstwa krajowego; bank rolniczy zapobiedz może wszystkim wyniknąć mogącym z tego względu niedogodnościom.

Jeżeli hodowca posiada pewną ilość dobytku, to dla tego, żeby go przedał w najkorzystniejszych warunkach, a im więcej jest konkurentów, tem cena może być wyższą. W obecnym stanie rzeczy, rolnik, nie mający odpowiednich funduszów, nie może pomyśleć o kupnie, pozostaje on w swem przykrem położeniu, licho uprawia ziemię, licho ją nawozi, na czem cierpi społeczeństwo całe. Ale inaczej się rzeczy przedstawiają, jeżeli rolnik może otrzymać kredyt, co mu się należy, ponieważ posiada majątek, jest pracowitym, rzetelnym; sąsiad nie przeda mu ani jednej sztuki, gdyż nie otrzyma za nią zapłaty, a jeżeli weźmie od niego rewers, nie wie gdzieby go mógł zrealizować; bank rolniczy będzie właśnie tem miejscem, w którem zobopólne zaspokoić można potrzeby. Bank taki zaprowadzić powinien filije w każdej gubernii, w każdym powiecie, ażeby ułatwić działanie i przyspieszyć obrót interesów; urzędnicy znają każdego z interesantów, działanie przeto nie może ulegać zwłoce; nierzetelni lub niepewni łatwo od udziału w instytucyi usuniętymi być mogą; każde zobowiązanie będzie wypełnionem w oznaczonym terminie, bo i rolnik tak dobrze jak handlujący, jak przemysłowiec jest zdolnym do stawiania się na słowie; nabrać tylko wypada mu nawyknienia do punktualności, pamiętania o terminie, a zwolna nawykną oni do tej ścisłości, która jest podstawą każdego działania. Bank rolniczy ogromne wyświadczyć może przysługi i rolnikowi i hodowcy, tak jeden jak i drugi będą zadowolonymi i błogosławić będą rękę, która im pomoc podała.

Koniecznem przeto jest, ażeby rolnicy, właściciele, dzierżawcy i hodowcy zjednoczyli się celem wytworzenia takiej instytucyi; lata klęski, nieurodzajów, powinny najsilniejszym bodźcem być w tem przedsięwzięciu, które w rolnictwie takie wyświadczyć może przysługi, jak Kassa pożyczkowa przemysłowców, Bank handlowy, Towarzystwo wzajemnego kredytu wyświadcza rzemieślnikom, przemysłowcom i handlującym. Kiedy pewność tych wszystkich opiera się na charakterze, pewność rolnika przedstawia rękojmie rzeczowe, a o uczciwości nikt wątpić nie może i nie powinien.

Przemysł Nabiałowy.

(*Dokończenie.*)

Cała jednakże produkcyja krajowa nie wystarcza na zaspokojenie potrzeb miejscowych i sprowadzają z zagranicy rocznie przeszło za 500,000 rsr. rozmaitych serów. Sama Warszawa spożywa rocznie od 500 do 800 pudów różnych zagranicznych serów, od których opłaca cła wchodowego po rsr. 4 od puda.

Cena zagranicznych serów jest tu więcej niż dwa razy wyższą od krajowych wyrabianych na sposób zagraniczny; szwajcarskiego np. funt płaci się od 45 do 60 kop., p. Roenikera zaś od 20 do 29 tenże sam ser, choć w smaku, wyrobie i wszelkich innych przymiotach bardzo się mało różni od sprowadzanego ze Szwajcaryi.

Sposoby wyrabiania sera w Szwajcaryi, Holandyi, Limburgu, Chester i innych miejscowościach Zachodniej Europy, nie

---

trzymanie jednego gramma potrzeba świeżych jajeczek 1350 średnio. W roku następnym w czasie wylęgania potrzeba $^1/_{10}$ więcej. Jeżeli jajeczka nie są uszkodzone, ale ciężkość gatunkowa jest wyższa od wody.

W początkach jajeczka są żółte; w tydzień stają się szare; potem przechodzą w szaro-czerwonawy kolor i sinawy. Na wiosnę roku następnego kolor ten zamienia się w fioletowy i nareszcie w blado-żółtawy kiedy jedwabnik ma się wykluwać.

Hodowla.

Pierwsza zasada. *Zastosować ilość jajeczek danych do wylęgu do ilości liścia, które z morwy otrzymać można.* Zazwyczaj jednostką jajeczek jest uncyja. Ale waga ta nie jest jednakową; jedni dają jej 25 grammów, kiedy tymczasem inni oznaczają ją na 31,25 grammów. Inni wreszcie liczą na 30 lub 31 grammów. Uncya ma dwa łuty, żeby jednak nie błąkać się w tym labiryncie, trzymać się będziemy systematu metrycznego, objaśniając go w głównych miejscach wagą i miarą krajową.

31,25 grammów, czyli uncyja zawiera około 3,000 jajeczek. Jedwabniki z tych jajeczek wylęgłe, których pewna liczba ginie, spożywają średnio 1,000 kilogrammów (2,500 f.) liścia, co się rozdziela w następujący sposób:

1	wiek	kilogr.	2,670.
2	—	—	11,740.
3	—	—	42,150.
4	—	—	122,170.
5	—	—	821,300.
		Razem	1,000,000

Na wszelki wypadek należy mieć więcej cokolwiek jajeczek aniżeli potrzeba, a najmniej $^1/_{10}$ jako dodatek. Trzeba nadto mieć cokolwiek więcej morwy, aniżeli liczba jaką wyżej wykazano.

Druga zasada *Podawać do wylęgu jajeczka w tym samym czasie, kiedy morwa pękać zaczyna.* Istnieje stosunek opatrznościowy pomiędzy wegetacyją morwy i narodzeniem się jedwabników. W stanie natury co się dzieje? Jedwabnik samica przylepia jajeczka do kory drzewa, a ponieważ mrozy są bardzo ostre w Chinach, które zdają się być ojczyzną jedwabnika, jajeczka te ulegają silnemu działaniu zimna w czasie zimy. Deszcz je zmywa i rozpuszcza otaczający je klej. Poczem pod wpływem pewnego stopnia ciepła, jedwabniki i liście rozwijają się jednocześnie; liście cokolwiek wcześniej, ażeby jedwabniki znalazły pożywienie gotowe.

Starajmy się, o ile możność dozwoli, zbliżyć do tych warunków. Przechowujmy przeto jajeczka w miejscach suchych i zimnych, naprzykład w suchej piwnicy. Ponieważ jajeczka są zabezpieczone przeciwko zmianom powietrza, gdy tymczasem morwy ulegają ich wpływowi,

stanowią żadnej specyjalności i łatwo obznajmić się z niemi; my sami posiadamy w tej mierze udoskonalone wypróbowane przepisy, a poczerpnięte z samych źródeł z któremi nieomieszkamy zaznajomić naszych czytelników, a p. Roenikier jest najwymowniejszym dowodem, jak popularnemi są te sposoby, skoro w swym zakładzie wyrabia rozliczne gatunki serów na sposób zagraniczny, mające powszechną wziętość w całym kraju.

Powodem nierozwiniętego u nas przemysłu nabiałowego, któregoby produkcyja nietylko w zupełności odpowiadała potrzebom miejscowym, ale nabyła tej doniosłości, aby masło i ser stały się przedmiotem handlu wywozowego, nie jest bynajmniej brak kapitałów, ale rutyna dławiąca swemi żelaznemi rękami nałogu i przyzwyczajenia to wszystko co jest postępem, co jest obietnicą przyszłości lepszej. Tak też i obywatel ziemski przywykł od wieków do tego, że pachciarz ssał krew z jego dziadów, ojców, i z ich ówcześnie poddanych, sądzi zatem że naturalną koleją rzeczy i on mu również obowiązany dozwolić wysysać z siebie i najbliżej otaczających go sąsiadów czyli włościan wszelkie żywotne soki. Sądzi że bez tego środka istniećby niemógł, łapie się zwykle na owe kilkadziesiąt rubli, jak ryba na wędkę, wyliczone mu przez pachciarza, właśnie w najpotrzebniejszej chwili. W takiej ostateczności nieporównanie korzystniej sprzedać parę a nawet kilka krów z obory, bo jest przynajmniej szansa w przyjaznej chwili zakupienia innych w to miejsce, niż wypuszczając je w pacht zmarnować całą oborę. Unika się strat ciągłych i bezustannych jakie ze strony pachciarza i jego licznej familii mają miejsce, a co najważniejsza owego nieodstępnego dostrzegacza wszelkich swych czynności i stosunków ekonomicznych, o których bezustannie zawiadamia w całej okolicy zamieszkałych współkompanistów.

Wielu ziemian zwykło utrzymywać, iż korzystniej chować owce, jako mniej mozołu wymagające niż krowy, wreszcie nie każda miejscowość daje właściwą paszę dla bydła. Na to odpowiadamy, że hodowla owiec nie przeszkadza bynajmniej hodowli krów dojnych, zwłaszcza że to są dwie odrębne specyjalności wymagające oddzielnej zupełnie administracyi. Tyloliczne przykłady pokazują na Zachodzie, iż najkorzystniejszem jest utrzymywać krowy cały rok na stajni, powiększenie zaś roślin pastewnych, nietylko kłosiatych, liściatych, ale i okopowych leży w naturze dzisiejszych stosunków ekonomicznych gospodarstw wiejskich. Sto krów, wydające 20,000 funtów sera choćby tylko po 15 kopiejek funt, wynagradzają aż nadto sowicie spożytą paszę, trudy i zabiegi hodowcy, których zbyt pewny i łatwy. Przypłodek, serwatka dająca tak pożywną strawę nierogaciźnie, obornik, są również nie bez znaczenia. Kupno stu krów wymaga znacznego kapitału, a zkąd go tu wziąść w dzisiejszych czasach! odpowie niejeden. Prawda, alež i do większego stada owiec nie przyszedł, nikt od razu, ale go się stopniowo dochował. Do krów daleko łatwiej przyjść można niż do owiec, skupując cielęta po targach i jarmarkach przeznaczone na rzeź, a owiec trzeba się dochowywać z własnych maciór.

Do buchaja tym sposobem również przyjść można, ale chcąc mieć z niego dobrego reproduktora, nie należy go wychowywać w ten sposób jak się dotąd praktykuje. Doświadczenie przekonywa, że buchaj tak samo zupełnie powinien być hodowanym i utrzymywanym jak ogier reproduktor. Należy go przeto poić obficie niezbieranem mlekiem własnej matki w ciągu 6 do 8 tygodni, następnie od mleka przenieść do suchej intensywnej paszy, nie odrazu ale stopniowo, dawać ciągle szrótowany owies, oraz nastręczać mu sposobność w ciągu całego roku bawienia się swobodnie na świeżem powietrzu, przez co nabierze takich sił i objętości, jakichby hodowany w inny sposób zaledwie w trzecim roku mógł posiadać. Należy bowiem ciągle pokrzepiać w nim siłę i energiję, czego nigdy się nie dojdzie utrzymując go w ten sposób jak krowy. Krowy wymagają obfitości karmy dla wytworzenia z niej mleka, buchaj zaś o tyle, o ile niezbędną jest do utrzymania życia i sił rozpłodowych. Dostając zaś tyle karmy co krowa, nabiera wprawdzie tuszy, przez co wkrótce staje się ociężałym, traci część sił muskularnych, w ogóle energiję, a to wszystko szkodliwie oddziaływa na potomstwo. Jeszcze gorszy wywiera nań wpływ pasza wodnista, jaką najkorzystniej dawać krowom dojnym, gdyż od niej staje się tem ociężalszym jeszcze i wątlejszym.

Karma dla buchaja jako reproduktora powinna się składać w połowie z siana i słomy, z dwóch do trzech funtów szrutowanego lub mielonego owsa i funta wykowej, grochowej lub bobowej mąki. Owies daje się wprost, mąka z sieczką. Dobrze też założyć mu pecynkę soli do lizania. Jeśli przytem poić go się będzie zawsze czystą wodą, dozwalać odpowiedniego ruchu na świeżem powietrzu, to będzie zdatnym do rozpłodu od ośmiu do dziesięciu lat.

Przezimować taką oborę nawet w latach nieurodzajnych na słomę i paszę, również nie jest trudną rzeczą. W tym celu należy urządzić parówkę do gotowania w niej wszelkich jarzyn, jak kartofle, pastewne buraki, marchew, pasternak, rzepę ścierniskową jako najskuteczniej działające na wytworzenie się mleka, a przez gotowanie nabierające nierównie więcej pożywnych pierwiastków niż surowe i nieporównanie zdrowsze dla bydła. Wypłukawszy je pierwej jak najstaranniej, potem zemleć lub posiekać jak najdrobniej i rozcieńczyć odpowiednią ilością wody, aby stanowiło to rodzaj gęstej zupy, jak wywar gorzelniany. Wypłukać słomę, a nawet trząskę, zadawać nie w całości, ale podrobioną w sieczkarni na trzy lub cztery cale długości; tym sposobem bydle spożyje wszystko nic nie psując, czyli nie wyciągając pod nogi.

Urządzić dwie kadzie w ziemi, wymościwszy spód na dole szczelnie lub szpary pokitować wapnem lasowanem kwaśnem mlekiem, a nie wodą, boki również ocembrować. Każda z nich powinna być takiej objętości, aby przysposobiona w niej karma wystarczyła na dwanaście godzin dla całej obory. Do takiej kadzi sypie się owa sieczka, która w takim razie może być z wszelkiego gatunku słomy przygotowaną, zlewana bowiem ową zupą, odleżawszy się, zmiękczy choćby nawet najtwardszą słomę. Można tę karmę przykrasić nieco plewami, otrębami lub kuchem któryr krowy z chciwością pożerają, obficie dając mleka, przestrzegać atoli należy, aby nie dłużej pozostawała jak dwanaście godzin; zakwaśniawszy, jest szkodliwą dla bydła, za każdym przeto razem powinny być jak najstaranniej doczyszczane, za pośrednictwem wapna. Obory ciepłe, suche i widne, podłoga ułożona z palonej cegły a przy wyasfaltowaniu nader skutecznie przy-

---

co jest przyczyną, że krążenie soków rozpoczyna się później, aniżeli wylęganie jajeczek; żeby przeto przywrócić równowagę, ważnem jest bardzo wystawiać dwa lub trzy razy w czasie zimy jajeczka na działanie mrozu, a na wiosnę chronić je należy przed tym przemijającym upałem, który w naszym niejednostajnym klimacie, poprzedza często więcej aniżeli o jeden miesiąc naturalną porę wylęgu.

Skoro pączki morwy zaczynają nabrzmiewać, wydobywa się jajeczka ze schowania i nazwyczaja się je do przejścia do temperatury zewnętrznej. Przypuśćmy naprzykład, że jajeczka były przechowane w zimnej piwnicy i że dzień był gorący, złożyć trzeba jajeczka naprzód w pokoju zimnym na północ położonym.

We dwa lub we trzy dni potem, celem rozpuszczenia gummy w którą jajeczka są oblepione, przemywa się je wciągu kwandransa na dużej misce z wodą ogrzaną przez zetknięcie z powietrzem.

Jajeczka niedobre pływają po wierzchu. Zdejmuje się je warząchwią. Reszta rozpościera się bardzo cienko i suszy w cieniu, często przerabiając, żeby się z sobą nie pozlepiały. Najlepiej jest umieścić je potem w pokoju na południe wystawionym i dozwolić żeby wyklucie nastąpiło w sposób zupełnie naturalny.

Inny sposób zasadza się na przyspieszeniu wyklucia za pomocą sztucznego ciepła. Są ludzie którzy kładą jajeczka jedwabnicze w łóżko a nawet pod własne odzienie. Inni używają przyrządów nazwanych *wylęgaczkami.* Inni nareszcie zapalają ogień w pokoju do wylęgania przeznaczonym. Sposoby te gorszemi są od pierwszego; przedstawiają powiem liczne powikłania.

Wreszcie jakikolwiek systemat, przyjmiemy, nie należy nigdy starać się o obniżenie temperatury pokoju do wylęgu przeznaczonego, przez zamykanie okien wśród dnia. Jeżeli pokój się opala, nie należy zapalać ognia aż dopiero wtenczas, kiedy temperatura obniży się do 15^0, a w żadnym razie nie należy podnosić gorąca wyżej 25^0 st.

Najcięższym błędem jaki popełnić można jest spóźnienie jajeczek, to jest oziębienie ich wtenczas kiedy już się ruszyły. Jeżeli niestałość temperatury naprzykład uszkodziła pączki rozwijającej się morwy, natychmiast wynosi hodowca do piwnicy jajeczka, które poprzednio wystawione zostały na działanie ciepła i które zmieniły barwę, ponieważ ruch zarodkowy się rozpoczął. Byłoby to tosamo, co spędzić kurę z jaj, żeby kurczęta wylęgły się nie w dwudziestym pierwszym dniu, ale w dwudziestym piątym.

Jajeczka jedwabnicze powinny być wystawiane do wylęgu w pudełeczkach tekturowych lub drewnianych, nie bardzo głębokich a szerokich. Pudełeczka te nie powinny być stawiane jedne na drugich. *(d. c. n.)*

czynia się do wybornego smaku mleka i jako najwłaściwszy środek do utrzymania czystości. Podłoga powinna być urządzona ze stosownym spadkiem odprowadzającym wszelkie płynne odchody do rynsztoka, odprowadzającego je do gnojownika. Krowy bowiem w ten sposób karmione, nietylko obficie wydają mleka, ale również wiele wydzielają z siebie moczu. Korzystnem jest również, aby krowy miały zawsze sól przed sobą do lizania. Cielęta natychmiast po urodzeniu odłączać od matki i karmić polewkami; przez to zyskuje się na ilości mleka i nie bałamucą się krowa i ciele, w lecie zadawać zieloną paszę w oborach, na zimę przygotować zielone liście od buraków, kapusty, brukwi, potrawów, których zwykle z powodu nastających niepogód tak trudno dosuszyć, i takowe dodawać do doju, również posiekane. Dopilnować regularnego zadawania karmy i doju, na czem bardzo wiele zależy, tak dalece, że w większych zagranicznych holenderniach umieszczonym jest w tym celu zegar w oborze.

Wszystkie naczynia od nabiału doczyszczać jak najstaranniej. Najskuteczniejszą w tem celu jest czysta woda, dodając do do niej nieco kwasu siarczanego (witriolu), łyżkę stołową na kwartę wody, lub też serwatka pozbawiona zupełnie części serowatych.

Kwestyja nabiałowa jest nader ważnej ekonomicznej doniosłości, jako przedstawiająca znaczne nadzieje powodzenia, łatwo dająca się przeprowadzić w czyn i niewymagająca znacznych kapitałów. Staje się niemal palącą kwestyją czasu. Coraz liczniej rozgałęziające się komunikacyje kolejowe w Cesarstwie, skoro dosięgną portów morskich, linij austryjackich, dotkliwie oddziałają na tutejszy wywóz zboża za granicę. Bogate w różnorodne gatunki zboża okolice Cesarstwa, mianowicie strefy południowej, stanowią nader trudną do zwalczenia konkurencyję naszemu handlowi zbożowemu. Zapobiegając zatem nieuniknionemu przesileniu handlowemu, które jako skutek parcia samej siły konieczności, w niedalekiej przyszłości nastąpić musi, zawczasu ziemianie w własnym interesie ubezpieczenia nadal swej egzystencyi, zmuszeni są przedsiębrać wszelkie środki ubezpieczające ich, jeśli nie od zupełnej ruiny majątkowej, to najmniej nader dotkliwych strat.

Jedyną deską ocalenia jest zmiana dotychczasowego systematu gospodarstwa rolnego, polegająca na powiększeniu ilości traw pastewnych, a tem samem powiększeniu hodowli inwentarzy domowych i ciągnienia z nich źródeł dochodów. Między innemi nabiał, choćby w największej ilości produkowany, przedstawia zawsze łatwe i pewne korzyści. W blizkości wielkich miast, gdzie może być w swej naturalnej postaci sprzedawanym, zbyt jego zawsze łatwy i korzystny, gdyż konsumcya mleka ciągle się powiększa w miarę uznania jego pożywnych pierwiastków, skutecznie działających na organizm ludzki. W odleglejszych zaś miejscach, przerobiony na masło i sery, nietylko z łatwością daje się wysyłać w odleglejsze punkta zbytu, ale jest przedmiotem handlu wywozowego. Anglija corocznie sprowadza masła i sera 112% z zagranicy, na zaspokojenie konsumpcyi miejscowej ludności; w Kopenhadze kilka firm znaczniejszych prowadzi kolosalne obroty nabiałem, wysyłając ser i masło do Chin i na Wschód, domy zaś handlowe londyńskie i liwerpolskie wywożą go do Brazylii, Jawy, Hiszpanii, Grenlandyi i innych. Dla klas wyrobniczych i w ogóle uboższych, przy lichem pożywieniu ser jest środkiem nader wzmacniającym, dobrze zaś wyrobiony jest poszukiwanym i podawanym w ogóle na najwykwintniejszych stołach. Ma więc powszechne i rozległe zastosowanie, produkcyja jedynie ścieśnia odpowiednią w tej mierze konsumcyję.

I. Ł. Kaczkowski.

Śliwki i brzoskwinie w spirytusie.

Niezawodną jest rzeczą, dość często już w tem piśmie wspominaliśmy o tem, że hodowla drzew owocowych znacznie może powiększyć źródła dochodów. Widząc ogromne transporta owoców zagranicznych, a zwłaszcza jako konserwy, z Francyi sprowadzane, nieraz zastanawiamy się dla czego nie moglibyśmy postarać się o wyroby krajowe, któreby odpowiednie miłośnikom ogrodnictwa przyniosły korzyści.

Byłoby pożądanem wielce, żeby nauka ogrodnictwa rozeszła się po wszystkich wsiach i małych miasteczkach naszych; niezliczona gromada ludzi, trawiąca czas bezczynnie, mogłaby znaleźć dla siebie zatrudnienie przyjemne i korzystne, szkoły elementarne powinnyby stać się rozsadnikami wiedzy ogrodniczej, a hodowanie wyborowych gatunków do klimatu naszego zastosowanych, stać się może źródłem zamożności dla większych i mniejszych posiadaczy. Ceny wyborowych gatunków, a nawet zwyczajnych, są tak wysokie w Warszawie, nadto odbyt przy rozwoju kolei żelaznych dalej na północ, daje nam niepłonną nadzieję powodzenia w tym zawodzie, tem bardziej, że nowalije jarzyn płacą się po wysokiej cenie.

Konsumcyja owoców w naturze może dosięgnąć ogromnych rozmiarów, byleby tylko kraj był w możności należytego ich produkowania.

Wielu właścicieli ogrodów tracą znaczną ilość śliwek, renklodów i brzoskwiń, kiedy mogliby je zużytkować korzystnie, przechowując w spirytusie; ale nie dość je zalać płynem alkoholicznym, należy je umieć odpowiednio urządzić, jeżeli chcemy otrzymać dobre konserwy. Podajemy tu wyborny sposób, którego wprowadzanie w wykonanie nie naraża ani na koszt wielki, ani na znaczne utrudzenie.

Wybiera się śliwki jeszcze cokolwiek niedojrzałe, ale nie zabardzo; ogonek do połowy się obłamuje. Przekłuwa się śliwkę w czterech lub pięciu miejscach szpilką i wrzuca się w zimną wodę, w której rozpuszczono cokolwiek ałunu, ażeby ukłucie nie zatrzymało czarnych plamek.

Zagrzewa się wodę w kotle miedzianym; do tej wody dodaje się cokolwiek ałunu, w stosunku 1 gramma do kwarty wody i doprowadza się do największego wrzenia; wyjmuje się śliwki z zimnej wody i wszystkie rzucają się do wody wrzącej; ten wysoki stopień wrzenia jest koniecznym, bo gdyby woda niebyła bardzo gorącą, owoc zamieniłby się w marmeladę. Skoro śliwki stają się żółtawe i opadają na dno kotła, zestawia się z ognia, nakrywa się płótnem i studzi przez półtorej do dwóch godzin; w tym czasie można dodać paproci zielonej. Skoro woda jest tylko letnią, wstawia się kocioł na ogień i zwolna ogrzewa. W miarę jak woda i owoce się ogrzewają, zielona barwa powraca i śliwki wypływają na powierzchnię, wyjmuje się je za pomocą łyżki durszlakowej i zanurza się je w wodę jak można najzimniejszą, do której dodaje się niewielką ilość ałunu. Ta kąpiel w zimnej wodzie ma na celu oddanie śliwkom jędrności, którą utraciły w skutek kąpieli w wodzie wrzącej. Jeżeliby woda zimna zbytecznie się zagrzała wskutek zbyt wielkiej ilości owoców, która się w niej znajduje, należy ją natychmiast zmienić, albo rozdzielić śliwki w większą ilość naczyń, ażeby prędko wystygły. Skoro owoc należycie wystygnie, wyjmuje się go z wody bardzo ostrożnie i kładzie się na płótnie w kilkoro złożonem tak, żeby śliwki nie dotykały jedna drugiej; dozwala się im wyschnąć przez jednę lub dwie godziny, następnie starannie kładzie się je w słój, który się napełnia spirytusem na 50^{0} stopniowych, obwiązuje się szczelnie i trzyma się naczynie w miejscu chłodnem, ciemnem, ale nie wilgotnem. W trzy tygodnie później, kiedy spirytus przejął należycie śliwki, przygotowywa się syrop cukrowy, ściąga się spirytus napełniający naczynie i miesza się z syropem, jedna część syropu na trzy części spirytusu, filtruje się przez filc i nalewa się ten płyn na śliwki, które są zdatne do użycia po dwóch miesiącach. Śliwki, tym sposobem przygotowane, mają cokolwiek tęgości, zachowują zapach, smak i barwę, płyn zaś nabiera przyjemnego smaku owocowego. Śliwki mirabelle przygotowują się tymże samym sposobem.

Brzoskwinie podobnież się przyrządzają; używać należy brzoskwiń pięknych, barwistych i przed zupełnem dojrzeniem zebranych. Najprzód należy je oczyścić z meszku, przez lekkie obcieranie płótnem. Reszta czynności jest taka sama jak przy urządzaniu śliwek.

Jajka w czasie zimy.

Przedmiot ten bardzo jest drogim; w zimie dochodzą one nieraz w Warszawie $2\frac{1}{2}$ kop. za sztukę i nie wiele się zniżają w cenie za nastaniem wiosny; cena ta jest bardzo dla producentów korzystną, głównie tylko idzie o to ażeby je mieć, a jednak mieszkańcy wiejscy bynajmniej o to się nie starają.

Dla czego kury mało albo wcale się nie niosą w zimie? Ponieważ jest za bardzo zimno, drób zjada bardzo wiele bez żadnego pożytku, otóż trzeba wynaleźć środek oszczędny, celem ochronienia kur od zimna i rzecz nie jest tak trudną jakby można przypuszczać.

We wszystkich folwarkach traci się wielka ilość ciepła, któregoby można użyć na otrzymanie temperatury w kurniku od 15 do 18^{0}, dostatecznej, ażeby kury należycie żywione niosły w zimie prawie tyle jaj co w lecie.

Ten opał domowy należycie zużytkowany może być użytym do ogrzania kurnika; dla osiągnięcia tego celu potrzeba tylko użyć o ile tylko możność dozwoli cieplika utraconego, poprowadzić go do kurnika za pomocą rur, jak się to robi w cieplarniach. Bardzo dobrym środkiem jest połączenie kurnika z oborą; kury znajdować się będą w temperaturze umiarkowanej i nieść będą jaja, co jest przyjemnem i pożytecznem. Do czego posłuży żywienie zwierzęcia, które spożywa znaczną ilość karmy?

Należałoby również zużytkować ciepło, jakie wydaje fermentacyja nawozów, które to ciepło, jak wiadomo, jest w pewnych chwilach bardzo znaczne. Oto jest sposób, który się nam wydaje najlepszym. Przy drzwiach kurnika składa się kupa gnoju bydlęcego lub końskiego, ten ostatni ma więcej ciepła; w tę kupę zakłada się rura z blachy cynkowej, miedzianej, lub też z gliny wypalonej; starać się należy, ażeby rury jak można najwięcej były rozwinięte w kupie nawozu. Rury te wprowadzają się do kurnika i rozprowadzają w różnych kierunkach, napełnia się je wodą, która niebawem się znacznie ogrzewa i nie tylko podnosi ciepło w kurnikach ale może służyć do innego użytku, jak pojenie, mycie i t. d.

Tym sposobem rolnicy otrzymują w zimie znaczną ilość jaj, które jako świeże, będą lepsze aniżeli te które z takiem wysileniem się przechowują.

Przegląd Korrespondencyi.

Dnia 10 Maja, 1875 roku.

Pomimo rozlicznych przeszkód, pomimo wielkiego po wielu miejscach niedostatku paszy, zasiew jarzyny można już uważać jako skończony; resztki dosieją się i dosadzą w ciągu tygodnia. Obfity deszcz, a po nim ciepło przyspieszyły znacznie roślinność i odżywiły pastwisko, tak, że łaknący dobytek zaczyna już odżywiać się na wolnem powietrzu; roczny niedostatek paszy w wielu miejscach, nasunął myśli nie tylko oszczędności, ale zabezpieczenia się na przyszłość. Ztąd rozszerzana uprawa roślin okopowych: koński ząb w znacznych ilościach rozszedł się ze składów nasion w Warszawie; roślina ta przeznaczona jest do spełnienia ważnego posłannictwa w rolnictwie; wielu rolników zamierza w roku bieżącym wykonać próby na większą skalę nie tylko z uprawą, ale z zakiszaniem produktu. Jakkolwiek środek ten już uzyskał prawo obywatelstwa w gospodarstwach francuzkich i niemieckich, musi jednak spotkać się z niewiarą u nas i przebyć próby ogniowe. Zakiszanie zielonej paszy w ogóle ma wielkie w przyszłości widoki, dla tego też przypominamy Ziemianom, żeby zechcieli się przygotować do prób odpowiednich i ostateczne ich wyniki zakomunikować zechcieli Redakcyi, która właściwie otrzymane wiadomości zużytkować nie omieszka.

Oziminy wszędzie przedstawiają się obiecująco; byleby tylko nie było klęski jakiej, możemy spodziewać się roku urodzajnego, co też po tylu latach nieodboru rolnikom wielceby się przydało.

Z Radomskiego, w Kwietniu.

Przygotowanie kompostu z ludzkich odchodów. — Uprawa kartofli z produkcyi pp. Grölinga i Buchsz.

W dzisiejszem położeniu gospodarstw folwarcznych, nietylko powinniśmy zwracać uwagę na nawóz wyprodukowany inwentarzem, ale także dbać o to wszystko, co może się przyczynić do zwiększenia onego. Rolnicy, mieszkający w blizkości miast i miasteczek, grzeszą pod tym względem, niedbając o tyle cennych surrogatów nawozowych, marnujących się bezpowrotnie, a tymi są: popioły, sadze, kości, odchody ludzkie i inne, które w świecie rolniczym zagranicą i poczęści w kraju, uzyskały prawo obywatelstwa. Z ich rozpowszechnieniem, ileżby zyskało bogactwo jednostek, a ztąd i krajowe; umilkłyby owe nieustanne narzekania na biedę, która dziś przedstawia się w zatrważający sposób. Trochę cierpliwości i trochę pieniędzy, a cel osiągnięty. Czy każdy z nas, w porze wolnej od robót nie mógłby przygotować kilk dziesiąt fur z powyższych materyjałów? Ziemi odpowiedniej nie brak—kawałek łąki torfiastej, z lichą trawą, ziemią z rowów, wreszcie ziemia uprawiana, mogą być wielce przydatne, byleby właściwie ich użyto.

Mieszkając blizko miasta od roku, korzystam z nieczystości miejskich. Obrawszy kilkanaście prętów, położonych najbliżej szossy, na fabrykę, kazałem wybrać dół w glinie, długości 4 łok., 3 szerokości, $1^1/_2$ głębokości, z obydwóch zaś stron dołu nawieziono torfu, na stopę w warstwach z popiołem, przegniłą szerścią i wapnem (ostatniego w znacznej ilości nabyć można było po $7^1/_2$ kop. za skrzynię 7 korcową z dołów po dawnej fabryce mydła). Oprawcy, za mało znaczące wynagrodzenie, wylewają na powyższe warstwy exkrementa z beczek dotąd, dopóki konie bez trudu zdołają wciągnąć. Po dostatecznem nasyceniu torfu i osuszeniu tegoż, przystępują do przerobienia łopatami i szuflami z jednej strony dołu, a przemieszawszy dokładnie, usypują pryzmę długości 8 łok., szerokości 4, wysokości dowolnej; i tak pozostaje miesiąc, do ukończenia fermentacyi; w tym czasie postępuje się podobnież z drugą. Tak, że po przelaniu i przerobieniu drugiej, pierwsza już jest gotową. Wtedy, o trzy łokcie od dołu, układam cztery lub sześć grubych okrąglaków (stosownie do długości pryzmy) w miarowych odstępach, a na nie poprzeczne cieńsze, pozostawiając pomiędzy nimi przedział na cal jeden. Rusztowanie powyższe pokrywa się drobnemi gałązkami, na które idzie pokład ośmiocalowy kompostu. Z dołu, napełnionego w nocy bryją, czerpią oprawcy czerpakami i zlewają dokładnie każde miejsce. Po nasyceniu pierwszej warstwy, pokrywają drugą czterocalową, i t. d. Następnie, w parę dni, przystępują do drugiej, tak, że w przeciągu kilku miesięcy, kompost kilkakrotnie nasycany, już jest gotowy do użytku. W podobny sposób przygotowany kompost, widziałem na folwarku Sewerynów, odległym o parę wiorst od miasteczka Przytyka. Po ulatwieniu się z robotami w polu, P. B. wysyłał ludzi i ci mu w skrzyniach przywozili stężone odchody ludzkie, popiół, w beczkach krew szlachtuzową, sadze i pomiot kurzy, to wszystko przerabiał pod stosownie urządzoną szopą. Ludziom zajmującym się temi robotami, przeznaczył po skrzyni kompostu pod kartofle, z czego byli najzupełniej zadowoleni, mając daleko wyższe plony, a w następnym roku już chętniej brali się do tej niby wstrętnej dla ludu naszego czynności. Przykład powyższy zasługuje na powszechne zastosowanie, a p. B. wdzięczność, że potrafił przedstawić służbie folwarcznej wartość nieocenionego nawozu i przełamać trudności, które najwięcej tamują rozwój naszych gospodarstw.

Takie komposty bezwonne, które w dobroci, bez kwestyi, nieustępują zagranicznym, nie kosztują mnie więcej nad 15 kop. centnar, wliczając w to i przywózkę torfu, oddalonego od fabryki o $1^1/_2$ wiorsty.

W zeszłym roku pod pszenicę na drugoletniej koniczynie wywiozłem 53 skrzyń, licząc mniej więcej każdą 8 centn. wypada 424 centn.—znawieziono 20 m. np., zatem wypada na każdą po 21 centn.

Siewu dopełniłem w ten sposób: Na przeoranej i zwleczonéj w składy roli, w porze wilgotnej, w pierwszych dniach Października, rozsiałem kompost, który tak był rozłożony, że obeszło się bez rafowania; na to posiałem pszenicę i dwukrotnie powlokłem. Jesienią nie wzeszła wszystka, lecz obecnie przedstawia się znakomicie, i przy sprzyjającej atmosferze, może obdarzyć wysokim plonem. O rezultacie nieomieszkam donieść.

Celem rozpowszechnienia wyborowych gatunków kartofli z produkcyi Pp. Grölinga i Buchsz, zamówiłem w Domu Komisowym P. Rodkiewicza kilka gatunków zasługujących na bliższą uwagę.

W początkach Maja zabrałem się do natychmiastowego zasadzenia w ogrodzie, w ziemi nawiezionej końskim gnojem. Każdy gatunek zasadzony w oddzielnym miejscu, w grządki poprzeczne ośmioskibowych zagonów.

Gatunek Peerlessy dostały ziemię obfitującą w wilgoć — Late Rose i Early Rose więcej górzystą. W dziesięć dni po zasadzeniu, pokazały się kiełki, a nieco później i liście, które tak szybko poczęły rozwijać się i tworzyć odnogi, że z końcem Maja pokryte grzędy z trudnością można było obsypać; to mnie zaniepokoiło o wylęgnięcie, lecz zbytnia posucha, wstrzymała bujną wegetacyję i dozwoliła wykształcić się kłębom. W początkach Września można było przekonać się o wartości pomienionych gatunków. Peerlessy mając ziemię wilgotniejszą i bogatszą w pierwiastki pożywne, doroslły niepomiernej wielkości, tak, że nierzadko znaleźć można było sztuki dochodzące wagi 2 funtów. W połowie Października dopełniono sprzętu i po obliczeniu okazało się, że wydały 23 ziarn, licząc, że 122 f. kartofli wydały 2,706 f. czyli 9 korcy. Na niekorzyść tej odmiany można by dodać, że po wykopaniu $^1/_{10}$ część wygniła, lecz to prawdopodobnie było przyczyną opóźnionego sadzenia i zbytniej wilgoci w ziemi. Late-Rosy wytrwalsze od pierwszych ale niższe w plonie wydały z tyluż funtów 2,164 f. t. j. $17^3/_4$ ziarn. Early-Rosy najwcześniejsze wydały 1,827 f. t. j. 15 ziarn. Dwie ostatnie odmiany mogłyby wyrównać poprzedniej, gdyby otrzymały ziemię w wyższej kulturze. Zdaje się, że te trzy odmiany będą najodpowiedniejsze dla nas i mogą się przyczynić do podwyższenia się produkcyi i choć w części powstrzymać zarazę, tak często nawiedzającą nas od lat kilkunastu. *A. Wietrzykowski.*

Rozmaitości.

Do kultury rass inwentarza przyczynek. Jakkolwiek brytańsko-amerykańska Kanada posiada bardzo cenne rassy bydła, to mimo to tameczni gospodarze zakupują w Europie premijowane okazy w znacznych rozmiarach. Także i Chili naśladuje takie postępowanie i w tych czasach massami wyprowadzają tam z Europy owce, ażeby poprawić miejscowe zawody. Także Szkocyja nabywa najmleczniejsze krowy z Hollandyi i Danii, za które płaci bardzo wysokie ceny. *—k.*

Tani sposób przyspasabiania dobrego octu. Do tego celu używa się dwóch beczułek, jednej do wyrobienia, drugiej do przechowywania. Obie beczułki powinny być wyrobione z drzewa bukowego lub też dębowego i skute żalaznemi obręczami. Pierwsza posiada z przedniej strony, w prostym kierunku nad czopem otwór na $^1/_2$ cala średnicy, położony o $1—1^1/_2$ cala poniżej gwoździa; druga beczułka służy jako zapasowa. Obie beczułki stawia się w piwnicy, zamykanej podczas zimy i utrzymywanej ciepło, lub też w innem miejscu, gdzie może być ciepło. Najpierw napełnia się pierwszą beczkę bardzo dobrym octem aż do otworu powietrznego, na co potrzeba użyć 15 kwart octu. Ocet ten wszakże niepowinien zawierać w sobie wcale oczyszczonego octu drzewnego, gdyż takowy tamowałby tworzenie się octu. Zostawia się tak przez 14 dni, aby pory drzewa nasyciły się dobrze, poczem ściąga się 4—5 litrów octu z tego, który wlewa się do drugiej beczułki i dodaje się tyle wody, do której dodaje się 360 gr. czyli pół litra wyskoku terfuzelowego. Po upływie 14 dni do 3 tygodni, bierze się z tego znowu 5 litrów i przelewa do beczułki zapasowej, a ubytek zastępuje się dodaniem gorącej wody i wyskoku. W taki sposób operacyję powtarza się co dni 14. Większa ilość octu sprawia przemianę wyskoku bez potrzeby używania wyższej temperatury, jak to wymaganem jest w fabry-

kach octu. Rozumie się samo przez się, że w taki sposób można przechować mniejsze i większe ilości, byleby tylko zachowanym był właściwy stosunek. Jeżeli ocet taki chcemy zrobić podobnym do octu winnego, to potrzeba rozpuścić w nim cokolwiek czystego kamienia winnego i zabarwić cukrem palonym.

—*k*.

Suszenie owoców na włoski sposób. Tak zwane na włoski sposób suszone owoce, można bardzo łatwo przygotować podług następującego przepisu, przyczem potrzebna staranność winna być przestrzeganą. Przedewszystkiem owoc poddawany suszeniu należy obrać ze skórki, pozostawiając szypułkę. Następnie kładzie się owoc, niezawiele na raz, w kocioł napełniony wrzącą wodą, gotuje się w nim przez 5 minut, poczem wyjmuje się i kładzie się obok siebie na tak zwanych lasach lub blachach i wstawia się do miernie ogrzanego pieca. Skoro tylko owoc zupełnie rozpraży się i rozmięknie, wyjmuje się z pieca, przewraca się każdą sztukę, układa się blizko siebie, i wstawia do mocniej ogrzanego pieca na 6 godzin. Po upływie tego czasu owoc wyjmuje się, zdejmuje ostrożnie z las lub blachy, i przenosi się do przestrzeni przystępnej dla promieni słonecznych i powietrza, tam układa się, w pewnem oddaleniu od siebie na deskach lub papierze, i pozostawia przez 3—4 dni. W tym czasie, codzień wybiera się owoce najsuchsze, pakuje się je jak najszczelniej w skrzynki lub garnki kamienne i przechowywa w miejscu suchem. Co się tycze suszenia rozmaitych gatunków owocu, nadmienić należy, że z jabłek usuwa się ziarnka i skórę; że śliwek nie kładzie się do wrzącej wody, ale takowe układa się w oddaleniu od siebie i wystawia na 2 dni na słońce, poczem suszy w piecu wyżej podanym sposobem. Z różnych gatunków gruszek nadają się najlepiej do suszenia tak zwane stołowe, dojrzewające w początkach Września, jak również muszkatelowe i szare bery. *k*.

Wyborny środek na uporczywy kataralny kaszel. Bierze się z browaru kwartę brzeczki (odwaru słodowego, bez chmielu) i dodawszy funt cukru lodowatego gotuje się do wyparowania na połowę. Odwar ten przechowuje się w dobrze zamkniętych naczyniach szklannych, i w razie potrzeby używa się po łyżeczce od kawy. Środek ten jest lepszym i znacznie tańszym od rozmaitych ekstraktów słodowych, znajdujących się w handlu. *k*.

Nowa latorośl winna *Madeleine Angevine*, wyhodowana z nasienia (przez krzyżowanie *Malingre* z *Madeleine royal)* przez dzielnego kultywatora winnic *Marean Robert'a* z Angers, znajduje się już od ośmiu lat w handlu. Początkowo niewiele z niej robiono sobie, a to z powodu słabego i cienkiego wzrostu, później zaś znalazła zupełne uznanie i obecnie uważa się jako gatunek należący do najwcześniej dojrzewających i wybornym smakiem przewyższa o kilka dni później dojrzewające *Malingre*. Gatunek ten udaje się na każdym gruncie (naturalnie nie może tu być mowy o mokrym, zimnym, kamienistym, wykluczonym zupełnie z kultury winnic). Z dotychczasowych doświadczeń okazało się, że nie znoszą długiego cięcia, pręciki o 3 do 5 oczek są najlepsze. Hodują się dobrze w otwartem polu, szczególniej zalecają się do hodowania w ogrodach, cieplejszych położeniach okolic północnych, gdzie prawie uprawa winnic okazuje się niemożliwą; w miejscowościach takich przy pewnej troskliwości i pieczołowitości można otrzymać corocznie wyborny dojrzały owoc. Grona *Madeleine Angevine* są duże, długie, walcowate, często gałęziste. Szypułka gronowa często spiralnie skręcona (charakterystyczna cecha tego gatunku). Jagody duże, nieco walcowate, kolor żółto-zielonego z czerwono-brunatnym nalotem, przezroczyste, ze słabą wonią. Jeżeli w czasie kwitnienia nie będzie sprzyjać pogoda, to kwitnienie będzie nieregularnem, i wtenczas obok wielkich jagód powstaje znaczna ilość małych, co stanowi jedyną ujemną stronę, jaką przypisać można *Madeleine Angevine*; przy sprzyjającej pogodzie lub starannej ochronie wada ta ustaje. Mięso bardzo słodkie i smaczne. Czas dojrzewania początek Sierpnia, w dogodnych położeniach w końcu Lipca. Winna macica mocna, z delikatną odłupującą się korą.

(*Frauendorf, Bl.*) *k*.

Kwas salicylowy, własności tegoż. Kwas salicylowy otrzymywany początkowo z pierwiastku gorzkiego kory wierzbowej, wyrabia się obecnie z fenolu albo kwasu karbolowego. Professor Kolbe, z Lipska, zwraca uwagę, że kwas salicylowy, podobnie jak kwas karbolowy działa antiseptycznie. Jeżeli roztwór cukru gronowego zmieszany zostanie z jedną tysiączną częścią kwasu, to drożdże niewywierają potem żadnego działania; taka sama ilość wystarcza ażeby uchronić od zepsucia piwo, skutkiem tworzenia się grzybków; świeże mleko zmieszane z 0,04 procentami kwasu salicylowego, i pozostawione w naczyniu otwartem, przy temperaturze 18°C, zsiada się w 36 godzin później aniżeli mleko bez śladu kwasu salicylowego. Mięso świeże natarte tym kwasem, wystawione na działanie powietrza, przez tydzień nieokazywało śladów zgnilizny. Do użycia należy usunąć kwas przez wypłukanie. Pozostałej ilości kwasu niemożna wyśledzić smakiem. Profesor Kolbe zaleca także wykonanie prób, jakie skutki kwas ten okazywać będzie w razie pojawienia się cholery. *k*.

Kartofle gorzelniane. W cenniku kartofli do sadzenia Fr. Gröling'a, właściciela dóbr Lindenberg, pod Berlinem, spotykamy gatunek kartofli, zalecany w bardzo obiecujący sposób. Brownell'a piękność (Brownell's Beauty), kartofle nadzwyczaj mączyste, smaczne, a przytem plenne i najbogatsze w krochmal; zeszłoroczne, gotowane przy końcu Lipca okazały jeszcze największą mączystość. Krochmalu zawierają przeszło 24%. Kłęby duże, podłużno owalne, koloru czerwonawego lub ciemno mięsnego. Dosyć wczesne. Cena za jeden funt 20 sr. gr. Sprowadza na zamówienia zakład Przemysłowo-Rolniczy Hermana Goldenringa, w Warszawie.

k.

Wystawa opasów w Berlinie. W dniu 5 i 6 Maja r. b., mieć będzie miejsce w Berlinie wystawa opasów, która obejmować będzie opasy wszelkich ras bydła rogatego, trzody chlewnej i owiec. Na nagrody przeznaczono kwoty pieniężne, różne nagrody honorowe, medale srebrne i bronzowe. (*F. l. Ztg.*) *k*.

Żniwiarka „Metodist".

Działalność fabrykantów żniwiarek i kosiarek, pomimo że maszyny te doprowadzone są do wysokiego stopnia doskonałości, nie tylko nie ustaje, ale wchodzi na bardzo praktyczną drogę. Zamiast wysilać umysł na wynalezienie nowych systemów, fabrykanci wolą ulepszać systemy już wypróbowane, zwracając główną dążność na uproszczenie konstrukcyi i zarazem zyskanie na trwałości i lekkości. Nowy ten kierunek w systemie budowy widoczny jest w żniwiarce ulepszonej *Crawford'a* „Metodist" z fabryki Remingtona i w kosiarce tegoż fabrykanta, które w r. b. po raz pierwszy sprowadzone zostały przez Warszawską Fabrykę Machin, Narzędzi Rolniczych i Odlewów, i w swoim czasie poddane zostaną ścisłym, praktycznym próbom. Nie pierwsze to już maszyny, które ukazują się u nas wprowadzone przez powyższą firmę, co dobrze wróży o przyszłym losie Remingtona. Tymczasem, o ile wnosić można z powierzchowności, maszyny te są bardzo obiecujące: cały mechanizm żniwiarki mieści się w niewielkiej, szczelnie przykrytej komorze; mechanizm tnący, za pomocą podwójnego stawu, zabezpieczony jest od szkodliwego wpływu, jaki wywiera trzęsienie żniwiarki na ruch noży, grabie urządzone są na system Johnston'a z pewnemi zmianami w celu uproszczenia mechanizmu, wreszcie całość sprawia bardzo korzystne wrażenie. Kosiarka przedstawia formy tak uproszczone i budowę tak ścisłą i lekką, że nic nie pozostawia do życzenia. Ostateczny sąd należy wszakże pozostawić aż do prób praktycznych, o których miejscu i czasie nie omieszkamy czytelników naszych zawiadomić.

SPRAWOZDANIA HANDLOWE.

Warszawa, 10 Maja. (Sprawozdanie tygodniowe o zbożu i produktach).

Usposobienie rynków zbożowych zagranicznych, będąc zależne od wpływów zamiejscowych, było rozmaite; targi angielskie przeważnie były źle usposobione, okazując dążność ku zniżce, za to główniejsze targowiska zbożowe na kontynencie przeciętnie stalszą miały pastwę.

Na targu naszym ruch w interesie zbożowym zaczyna się ożywiać przez przybywające transporty wodne.

Pszenicy dowozy osią były tylko średnie, wodą przybyła partyja 2700 korcy, która nabytą została do młyna parowego w Willanowie po 6 rs. z odbiorem na statku. Na targu płacono: za wyborową wyższej wagi 6,60, za wagę zwyczajną 6,40—6,45, za jasno-pstrą 6,30—6,37½, za pstrą 6—6,22½.

Żyta ceny niższe o 15 kop. Płacono za ziarno wyborowe 4,95, za średnie 4,82½—4,87½.

Owies podniósł się w cenie—pł. 3,60—4 rs.

Jęczmień i **groch** bez dowozu.

Koniczyna bez obrotu— za wykę płacono rs. 10.

Mąki pszennej i żytniej ceny bez zmiany.

Wełna. W interesie tego produktu, ruch z powodu zbliżającego się jarmarku Św-Jańskiego ożywiać się zaczyna. Jeden ze spekulantów białostockich miał nabyć znaczną partyję 600 cent. z późniejszą dostawą po 82 tal. Na targach zagranicznych odbywają się dość żywe obroty, a ostatnie wiadomości z rozpoczętej aukcyi londyńskiej brzmią również korzystnie, osiągnięto najwyższe ceny płacone na aukcyi marcowej i kwietniowej.

Łój. Ceny tego produktu z powodu wiadomości z rynków Cesarstwa, wysoko są trzymane. Za dobry Krzemenczugski można osiągnąć 5,40. Posiadacze jednak przybrali pozycyję wyczekującą. Upadek jednego z większych fabrykantów wywołał chwilowy popłoch, nakazując mieć więcej ostrożności w udzielaniu kredytów.

Cukier. Ceny rafinady w ubiegłym tygodniu, pomimo ograniczonego zbytu do Cesarstwa, stale się trzymały, a nawet niektóre marki osiągnęły drobną podwyżkę. Spekulanci tutejsi, spodziewając się podwyżki cen przez Keniga w Petersburgu, nabyli niektóre partyje.

Płacono za Hermanów i Łyszkowice 4,45—4,50. Za Ostrów grubo-krystaliczny 4,42½. Za Oryszew 4,35 na 2 miesiące.

Za Józefów w głowach i Łubno po 4,35, za Rytwiany 4,40, za Czersk w głowach 4,30, za Częstocice żąd. 4,35 pł. 4,30. **Mączki** brak zupełnie. Za pierwszorzędne marki chętnie pł. 3,90. Za Józefów rąbany pł. 4,42½, za kostki Michałów 4,40. Czersk i Dzierzbin po 4,35 za kamień 24 f.

(*Gaz. Hand.*)

BANK KREDYTOWY

Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Spółka w Toruniu.

Toruń, 3 Maja.

Zmienne chłodne, powietrze, przeplatane deszczem, i w tym tygodniu wstrzymywało rozwój opóźnionej wegetacyi, ostatnie jednak dni znacznie cieplejsze i pogodne.

W sprawozdaniach tego tygodnia z poszczególnych większych targów europejskich panuje znaczna niejednostajność, bo kiedy np. z Anglii donoszą o wielkich dowozach i zniżce cen, gdy najbliższy nam plac Gdański w ślad za Angliją niekorzyść tę przyjmuje w rachunek, to Francyja, Belgija, Hollandyja i całe Niemcy skarżą się na brak dowozów, tak że w ogóle po stałych, a nawet wyższych cenach zaledwie na potrzebę natychmiastowej konsumcyi znajdują towar.

Dla jasności poglądu wypada jednak dodać, że stałość usposobienia wyżej cytowanych targów dla nas pozostaje bez wpływu, bo odliczywszy różnicę frachtu wodnego od frachtu kolejowego, nie zostanie żadna korzyść w kierowaniu tam większych mas zboża, obok czego podlega się jeszcze ryzyku, że pierwsze większe dowozy natychmiastowy upadek cen sprowadzą; godząc się przeto z układem tegorocznych targów, nie możemy liczyć jak tylko na jednego prawdziwego odbiorcę, jakim jest Anglija, i dla tego ceny tam płacone służyć nam muszą za normę. Zresztą nie należy zapominać, że Rosyja po bardzo urodzajnym roku dotąd bardzo mało wysłała; w ogóle bowiem ceny tam płacone nie dają dobrego eksportowego zysku, a w północnej Rosyi przeciągająca się zima dotąd trzyma zamkniętą żeglugę.

New-York. W ostatnim tygodniu dowozy pszenicy wyniosły 1,302,506 ctr., w poprzednim zaś tygodniu 425,924. Tak znaczne zwiększenie dowozów wywołałoby zniżenie cen, gdyby nie wzrastający popyt południowej Ameryki i Zachodnich Indyj, które ciągle są dobrym kupcem; dla tego też ceny utrzymały się bez zmiany.

Anglija. Piękna pogoda znaczne zamorskie dowozy i niemniej zwiększone dostawy zboża krajowej produkcyi, wywołały dalsze zniżenie cen. W tym tygodniu nadeszło do Anglii 21 okrętów z pszenicą, płynie zaś 1,372,720 kwarterów; tak więc konsumcyja nie ma powodu do robienia zapasów i korzysta z tej przewidzianej przewagi, redukując ceny.

Francyja. Pod wpływem nieprzyjaznego powietrza, a szczególnie braku deszczów na francuzkich targach objawia się stałość. Krajowego zboża mało przychodzi na targi, zamorskie zaś dowozy bardzo szczupłe, wskutek tego płacono albo wyższe albo też pełne zeszłotygodniowe ceny.

W **Belgii** i **Hollandyi** targi miały ten sam charakter co i we Francyi

Austryja i **Węgry.** Targi spokojne, a w końcu tygodnia z usposobieniem zniżkowem.

Westfalija, Hanower i **Saksonija.** Przy większym popycie a małym krajowym dowozie ceny cokolwiek stalsze i po tych były kraje te kupcem nadeszłych do portów w Brzemieniu (*Bremen*) i Lubece rosyjskich ładunków.

Gdańsk. Zniżka cen w Anglii wywołała 2 do 3 marek zniżenia cen gdańskich; wszakże pokup dość ożywiony, widać to z obrotu tygodniowego, który wynosił 4,000 beczek. Skarżą się tam ciągle kupcy na brak choćby małego eksportowego zysku, i tylko tani fracht żaglowych okrętów, dla których wreszcie trzeba ładunku, skłania ich do większych tranzakcyi.

Żyto. Jakkolwiek wszystkie sprawozdania zgadzają się w ogóle na brak odpowiednich dowozów i zwiększony popyt, to jednak trudno doszukać się tego polepszenia w cenie, bo ta pozostaje dotąd taż sama, a całe polepszenie objawia się w większej chęci do kupna.

Jęczmień. Długi czas zupełnie zaniedbany, w tym tygodniu większy miał pokup, zwłaszcza do Anglii, ale zwiększony obrót wywołany był dopiero po obniżeniu cen, któremu sprzedający musieli się poddać.

Groch bez zmiany.

Wyka. Producenci po większej części już zaopatrzeni w nasienie, ztąd mały obrót.

Spirytus. W tym tygodniu jedna z największych firm handlowych w Szczecinie zawiesiła wypłaty. Upadek tego domu wywołał tem większy wpływ na wszystkie niemieckie giełdy, ile że mocno był zaangażowany *à la hausse;* to też na giełdzie szczecińskiej, królewieckiej, berlińskiej i hamburgskiej natychmiast po nadejściu tej wiadomości cena spirytusu spadła 6 do 8 mrk. na 100 litrach. Dopiero teraz mija ten paniczny strach i ceny powoli wracają do poprzedniej normy, choć zawsze niższe są od zeszłotygodniowych. Płacono w Hamburgu za 100 litrów 100% na maj-czerwiec 42¼, czerwiec-lipiec 43, lipiec-sierpień 44½, sierpień-wrzesień 45¼ mrk., co odpowiada w Aleksandrowie po potrąceniu kosztów za wiadro 80%—97—101—104—107 kop.

Toruń. Ceny pszenicy cokolwiek niższe, na żyto zwiększona chęć do kupna, ceny bez zmiany.

Od 26 Kwietnia do 3 b. m. minęło Toruń:

Z Królestwa.

14 berlinek z pszenicą do Gdańska.
21 berlinek z żytem do Gdańska.
14 berlinek z drzewem belkowym i klepkami do Gdańska.

Z Torunia do Gdańska.

2 berlinki z 156 beczkami pszenicy.

W górę Wisły.

2 berlinki próżne.

Płacono za 1000 kilogr.:

Pszenicy pstrej	126—130 fun.	155—157	mrk.
„ „	129—131 „	160—162	„
„ jasno-pstrej	126—130 „	165—170	„
„ jasnej	132—136 „	174—180	„
Żyta	120—125 „	138—140	„
„	125—130 „	143—144	„
Jęczmień		130—142	„
Owies		150—162	„
Groch na paszę		156—162	„
„ do gotowania		165—172	„
Wyka		255—270	„

DOM HANDLOWY

Stanisław Ostrowski & Comp.

Tłomackie Nr. 9 nowy.

Warszawa 11 Maja 1875 roku.

Dowóz zboża koleją i osią bardzo szczupły.—Żądania coraz większe, nawet na wysyłkę za granicę.—Na targu dzisiejszym była dobra chęć kupna.—Pszenicę wszystkich gatunków płacono drożej. — Żyto ma łatwy zbyt. — Jęczmień więcej żądany.—Groch tylko na miejscową konsumcyję znajduje odbiorców. — Owies droższy.

Dzisiejsze ceny produktów franco, skład kupującego.

	Korzec Wagi funtów	Cena korca od kop.	Cena korca do kop.	Cena puda od kop.	Cena puda do kop.
Pszenica Pstra		600	615	100	102½
Pszenica Jasno pstra		615	637½	102½	106
Pszenica Biała	242	—	645	—	107
Pszenica Wyborowa		650	675	108	112
Żyto Polskie	232	435	500	74½	86
Żyto Ruskie		427½	480	73	83
Groch do gotowania	262	680	720	104	110
Groch na paszę		575	630	88	96
Jęczmień	202	390	450	77	90
Owies	142	330	370	93	103
Wyka	262	—	1000	—	150
Rzepak	210	—	—	—	—
Rzepik	210	—	—	—	—
Koniczyna Biała		—	—	—	—
Koniczyna Czerwona	250	—	—	—	—

Płacono za zwózkę z kolei Terespolskiéj na koléj Wiedeńską kop. 2 od puda; na wiatraki kop. 3 od puda.

Okowita. Spirytus 78%. Z dodatkiem 2% gar. po —

Дозволено Цензурою. Варшава, 30 Апрѣля 1875 г. — w Drukarni J. Jaworskiego, Krak.-Przed., Nr. 415.—Odpowiedzialny Redaktor, Jakób Loewenberg.

Wydawca, L. Sygietyński.